

AVVISO

INDAGINE ESPLORATIVA DI MERCATO VOLTA A RACCOGLIERE PREVENTIVI INFORMALI FINALIZZATI ALL'AFFIDAMENTO DI STRUMENTAZIONI DI LABORATORIO NELL'AMBITO DEL PIANO NAZIONALE RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) - PROGETTO AGRITECH (NATIONAL RESEARCH CENTER FOR TECHNOLOGY IN AGRICULTURE) MISSIONE 4 COMPONENTE 2 INVESTIMENTO 1.4 - D.D. 1032 17/06/2022 - Codice progetto CN00000022 - CUP B83C22002840001

PREMESSE E FINALITA'

La Stazione Appaltante, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR, intende procedere, a mezzo della presente indagine esplorativa, all'individuazione di un operatore economico a cui affidare eventualmente la fornitura di cui all'oggetto, ai sensi dell'art. 1, comma 2, della Legge n. 120/2020 così come modificata dall'art. 51, comma 1, lettera a), punto 2.1, del DL n. 77/2021 e dell'art. 50, comma 1 del d.lgs. 36/2023.

Il presente avviso, predisposto nel rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e pubblicità, non costituisce invito a partecipare a gara pubblica, né un'offerta al pubblico (art. 1336 del codice civile) o promessa al pubblico (art. 1989 del codice civile), ma ha lo scopo di esplorare le possibilità offerte dal mercato al fine di affidare direttamente la fornitura/servizio.

L'indagine in oggetto non comporta l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali. Il presente avviso, pertanto, non vincola in alcun modo questa Stazione Appaltante che si riserva, comunque, di sospendere, modificare o annullare il presente avviso esplorativo e di non dar seguito al successivo procedimento di affidamento diretto, senza che i soggetti proponenti possano vantare alcuna pretesa.

I preventivi ricevuti si intenderanno impegnativi per il fornitore per un periodo di massimo 60 giorni di calendario, mentre non saranno in alcun modo impegnativi per la Stazione Appaltante, per la quale resta salva la facoltà di procedere o meno a successive e ulteriori richieste di offerte volte all'affidamento della fornitura/servizio di cui all'oggetto.

L'eventuale successiva fase della procedura verrà gestita mediante Trattativa Diretta del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA).

Ciascun operatore economico dovrà pertanto essere registrato alla piattaforma Mepa.

OGGETTO DELLA FORNITURA

L'oggetto della fornitura è una serie di strumentazioni di laboratorio, ovvero:

- Bene 1: 1 centrifuga da banco refrigerata;
- Bene 2: 1 centrifuga da banco refrigerata ad alta velocità con rotori ad angolo fisso;
- Bene 3: 4 bilance tecniche;
- Bene 4: 1 stufa a ventilazione forzata 100L;
- Bene 5: 1 sterilizzatrice a secco automatica;
- Bene 6: 1 stufa a ventilazione forzata 250L-300L;
- Bene 7: 1 congelatore a cassette -30°C da 250L;
- Bene 8: 1 stereomicroscopio.

Segreteria

Unità Operative di Supporto

Si riportano di seguito le specifiche tecniche che dovranno possedere tutte le strumentazioni di laboratorio richieste.

Bene 1:

Centrifuga da banco refrigerata (numero 1) con rotore per tubi da 1.5 – 2 mL da min 24 alloggiamenti/posizioni; velocità fino a 15000 rpm, con funzione short-spin; dimensioni massime dello strumento accettate 35x55x30 cm (LxAxP); peso massimo accettato 30 kg; prezzo comprensivo di rotore per tubi da 1.5 – 2 mL, con coperchio.

Bene 2:

Centrifuga da banco refrigerata ad alta velocità con rotori ad angolo fisso (numero 1) con conformità ai più recenti standard di sicurezza (come EN 61010-2-020); alloggiamento in acciaio facilmente lavabile e isolato dal motore e circuiti elettrici per rotori ermetici biosafe con coperchio in alluminio ad angolo fisso per tubi Eppendorf 1.5-2 ml (angolo 45°; velocità: min 30000 x g), tubi fondo conico da 15 ml (angolo 25°; min 12000 x g) e per tubi fondo conico da 50 ml (angolo 25°; min 16000 x g).

Motore ad induzione privo di spazzole; micro-controllo della velocità e del tempo di centrifugazione e della temperatura (Range di Settaggio della temperatura da -20 a +40°C in incrementi di 1°C); interruzione automatica a fine ciclo con allarme e mantenimento della temperatura impostata; impostazione del timer con ampio range (10 sec – 90 h) e incrementi in 1 sec; incrementi di velocità rpm e rcf 1 x g e con curve di accelerazione o frenata lineari e quadratiche impostabili da display; possibilità di programmare e memorizzare cicli di programmazione; apertura automatica a fine corsa. Controllo tempo e condizioni (p.e. imbalance monitoring) di ciclo di centrifugata ed erroneo posizionamento rotori; display per programmazione e visualizzazione allarmi; Garanzia 24 mesi con riparazione gratuita per difetti di funzionamento; assistenza 10 anni.

Rotori inclusi nell'acquisto: Rotore ad angolo fisso Biosafe per 6 provette coniche da coltura da 50 ml, incl. coperchio ermetico in alluminio; Rotore ad angolo fisso Biosafe per 12 provette coniche per coltura da 15 ml, incl. coperchio in alluminio o adattatori per 6 provette coniche da 15 ml da montare sul rotore per provette da 50 ml; Rotore ad angolo fisso per 24 provette di reazione da 1,5/2,0 ml, incl. coperchio ermetico in alluminio.

Bene 3:

Bilance di precisione (numero 4) con pesata massima minimo 2200 g, risoluzione 0.01 g, linearità ± 0.02 g, ripetibilità, standard 0.01 g; tempo di stabilizzazione 1 sec; unità di misura grammo.

Struttura del piatto in acciaio inossidabile, diametro del piatto minimo tra 170 a 200 mm, con bolla di livello frontale; display LCD con retroilluminazione; spina di alimentazione europea o schuko; sistema di regolazione interna semi-automatico.

Peso massimo dello strumento (4 kg); dimensioni massime dello strumento accettate 350 mm x 150 mm x 250 mm (LxAxP).

Bene 4:

Stufa a ventilazione forzata da 100L (numero 1) con volume interno di almeno 100L; regolazione della temperatura da un minimo di 10°C ad un massimo di almeno 300°C; camera interna realizzata in acciaio inox; presenza di ripiani interni in acciaio completamente removibili (numero: almeno 2); numero di programmi memorizzabili all'interno almeno 2.

Bene 5:

Sterilizzatrice a secco automatica ad aria calda (numero 1) con capacità di circa 50L-60L; struttura in acciaio inox con porta a chiusura ermetica.

Regolazione della temperatura da 0°C a 250°C; presenza di doppio termostato di sicurezza per il controllo della temperatura; timer: da 0 a 120 minuti + posizione manuale;
Misure esterne circa 605 mm x 460 mm x 480 mm (LxAxP);
Alimentazione: 230 Volt – 50 Hertz.

Bene 6:

Stufa a ventilazione forzata e a convezione naturale da 250L-300L (numero 1), con struttura esterna e camera interna in acciaio inox; munita di ruote; capacità di circa 250L-300L.

Regolazione della temperatura da 0°C a 280°C; possibilità di modificare la precisione del display da $\pm 1^\circ\text{C}$; controllo della temperatura tramite termoregolatore – programmatore digitale PID.

Doppio termostato di sicurezza dotato di allarme; porta a doppio isolamento con guarnizione in gomma siliconica.

Ripiani interni grigliati in acciaio inox (numero: almeno 3) rimovibili e regolabili in altezza; dimensioni: larghezza non superiore a 75 cm e profondità non superiore a 95 cm; Alimentazione: 230 Volt – 50 Hertz;

La stufa sarà consegnata presso l'azienda sperimentale la Noria, 70042 Mola di Bari BA

Bene 7:

Congelatore da laboratorio a cassette -30°C da 250 litri (numero 1), a marchio CE ad 1 anta cieca auto-chiudente con struttura interna in acciaio inox corredato di serratura a chiave.

Dimensioni esterne massime in cm: profondità 62 x altezza 180 x larghezza 64; volume interno 250 litri; struttura interna in acciaio inox AISI 304; isolamento in poliuretano espanso delle pareti di almeno 8 cm.

Range di temperatura da -10°C a -32°C; display frontale LCD.

Fornito di 4 ruote e 2 piedini anteriori; fornito di almeno 5 cassette in acciaio inox con frontale in plexiglas.

Evaporatore statico e sbrinamento manuale; con controllo elettronico a microprocessore con segnalazione acustica e visiva degli allarmi di alta e bassa temperatura, porta aperta, condensatore sporco, sonde guaste, mancanza tensione, batteria tampone scarica; predisposizione per batteria tampone di visualizzazione temperatura e allarmi in assenza di corrente elettrica fino a 48 ore.

Predisposizione per modulo GSM di invio messaggi e presenza di porta USB per prelievo dati.

Bene 8:

Stereomicroscopio (numero 1) dotato di Sistema ottico Greenough esente da piombo ad altissima risoluzione (250 lp /mm con obiettivo standard 1x); rapporto di zoom 9:1; coppia oculari 10x/23 con diottrie regolabili e angolo di osservazione 35°. Range di ingrandimenti da 6.1x a 55x con oculari in dotazione e obiettivo integrato 1x; distanza di lavoro almeno 122 mm (con obiettivo standard in dotazione). Percorso ottico apocromatico con tecnologia Fusion Optics per elevata profondità di campo (fino a 12mm) ed elevata risoluzione.

Uscita fotografica per poter aggiungere una fotocamera esterna con ripartizione della luce 50%/50%; fotocamera digitale compatibile per foto e video; superficie del corpo ottico con trattamento antimicrobico; base e colonna di messa a fuoco con supporto per corpo ottico; sistema di illuminazione LED a luce incidente a due bracci flessibili regolabili lunghi almeno 300mm e temperatura di colore 5600K montata direttamente sulla colonna del microscopio e controllabile anche via software. Sistema di illuminazione LED in luce trasmessa, temperatura di colore 6000 K, con controllo dell'illuminazione con touch panel induttivo; cappa antipolvere; munito di fotocamera.

La strumentazione richiesta dovrà essere nuova e dotata di tutte le parti ed accessori d'uso indispensabili per il suo completo e corretto funzionamento. Non saranno prese in considerazione offerte relative a apparecchi usati oppure utilizzati per scopi dimostrativi.

Il luogo di consegna [*ed installazione*] di tutte le strumentazioni richieste è l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, via Giovanni Amendola 122/O, 70125 Bari (Italia), ad eccezione della stufa a ventilazione forzata da 100 L, che dovrà essere consegnata presso l'azienda sperimentale la Noria, 70042 Mola di Bari BA.

REQUISITI

Possono inviare il proprio preventivo gli operatori economici in possesso dei:

- requisiti di ordine generale di cui al Capo II, Titolo IV del D.lgs. 36/2023;
- requisiti d'idoneità professionale come specificato all'art. 100, comma 3 del D.lgs. n. 36/2023: iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato o presso i competenti ordini professionali per un'attività pertinente anche se non coincidente con l'oggetto dell'appalto. All'operatore economico di altro Stato membro non residente in Italia è richiesto di dichiarare ai sensi del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- pregresse e documentate esperienze analoghe anche se non coincidenti con quelle oggetto dell'appalto;
- Iscrizione al MePA di Consip al bando di abilitazione Beni

VALORE DELL'AFFIDAMENTO

La Stazione Appaltante ha stimato per l'affidamento di cui all'oggetto un importo massimo pari ad **€ 30.820** oltre IVA.

In particolare ogni bene, se offerto singolarmente, non dovrà superare il seguente importo:

Bene 1:	euro 4.000,00
Bene 2:	euro 7.150,00
Bene 3:	euro 1.000,00
Bene 4:	euro 1.870,00
Bene 5:	euro 1.000,00
Bene 6:	euro 3.000,00
Bene 7:	euro 3.800,00
Bene 8:	euro 6.000,00

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DEL PREVENTIVO

Gli operatori economici in possesso dei requisiti sopra indicati potranno inviare il proprio preventivo, corredato della dichiarazione attestante il possesso dei requisiti, entro e non oltre il giorno **14 dicembre 2023 ore 12:00** a mezzo PEC all'indirizzo protocollo.ispa@pec.cnr.it ed in copia all'indirizzo: giuseppe.panzarini@ispa.cnr.it con oggetto: "**Pratica 1081 - Preventivo per strumentazioni da laboratorio nell'ambito del Progetto PNRR AGRITECH**"] corredato da idonea relazione tecnica descrittiva della proposta;

Il preventivo e la relazione tecnica dovranno essere sottoscritti digitalmente con firma qualificata da un legale rappresentante/procuratore in grado di impegnare l'operatore economico.

Segreteria

Unità Operative di Supporto

INDIVIDUAZIONE DELL'AFFIDATARIO

L'individuazione dell'affidatario sarà operata discrezionalmente dalla Stazione Appaltante, nel caso in cui intenda procedere all'affidamento, a seguito dell'esame dei preventivi e delle relazioni tecniche ricevuti entro la scadenza su base comparativa delle relazioni tecniche e dei preventivi, utilizzando i seguenti criteri, in ordine decrescente d'importanza:

- La rispondenza della proposta, in termini di caratteristiche/funzionalità tecniche, ai fini del soddisfacimento delle necessità della Stazione Appaltante;
- Maggior numero di prodotti forniti dalla medesima ditta;
- Economicità: l'elemento prezzo verrà preso in considerazione laddove le relazioni tecniche vengano considerate sostanzialmente equivalenti da un punto di vista tecnico.

Non saranno presi in considerazione preventivi di importo superiore a quanto stimato dalla Stazione Appaltante.

OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO

L'operatore economico affidatario sarà tenuto, prima dell'invio della lettera ordine, a fornire la seguente documentazione:

- Dichiarazione sostitutiva¹ senza DGUE;
- Dichiarazione DNSH;
- Patto di integrità;
- Comunicazione cc dedicato ai sensi della Legge 136/2010;
- Dichiarazione obblighi assunzionali;
- Dichiarazione titolare effettivo;
- Dichiarazione assenza conflitto interessi titolare effettivo;
- Dichiarazione DPCM 187 1991;
- Assolvimento dell'imposta di bollo;
- *PassOE* (Servizio FVOE, ANAC);

SUBAPPALTO

Non è consentito il subappalto della prestazione prevalente oggetto dell'affidamento, fermi restando i limiti e le condizioni di ricorso al subappalto per le prestazioni secondarie o accessorie.

CHIARIMENTI

Per eventuali richieste di natura tecnica relative alla fornitura e chiarimenti di natura procedurale/amministrativa l'operatore economico dovrà rivolgersi al referente della Stazione appaltante Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, dott. Angela Boari, all'indirizzo email angela.boari@ispa.cnr.it

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati in conformità alla normativa vigente e in particolare al GDPR 2016/679 esclusivamente nell'ambito del presente avviso.

Il Direttore f.f
Dott. Antonio Moretti

¹ Ai sensi dell'art. 52 del D. lgs. 36/2023, negli affidamenti diretti di importo inferiore ai 40.000 euro, l'Operatore Economico deve attestare, con dichiarazione sostitutiva senza DGUE, la sussistenza dei requisiti di ordine generale e speciale richiesti per l'affidamento.

Segreteria

Via Amendola, 122/o – 70126 Bari
Tel. +39 080 5929359/365/349
segreteria@ispa.cnr.it
www.ispa.cnr.it

Unità Operative di Supporto

Lecce tel. +39 0832 422600 – Milano tel. +390250316685
Sassari tel. +39 079 2841704 – Torino tel. +39 011 6709230
Foggia tel. +39 0881 630201